

Mini quiches de poulet au curry



Je me suis servie de mon moule mini tartelette de chez [Demarle](#) et j'ai fait 30 mini quiches avec cette recette

- 1 pâte brisée
- 50 gr de parmesan
- 1 ½ tranche de blanc de poulet sous vide soit 68 gr environ
- 45 gr de crème liquide
- 2 œufs
- 1 cc de curry
- Ciboulette

Etaler la pâte et à l'aide d'un emporte pièce faire 30 cercles de pâtes. Les disposer dans les empreintes et piquer la pâte avec une fourchette.

Préchauffer votre four à 200°.

Emincer le blanc de poulet à l'aide d'une paire de ciseaux multi lames ou d'un couteau et le répartir dans les empreintes.

Dans un saladier battre les œufs avec la crème, le parmesan, le curry et la ciboulette.

Mettre 1 cc de cette préparation par empreinte.

Enfourner pour 15 minutes tout en surveillant car le temps de cuisson peut être différent d'un four à l'autre.